

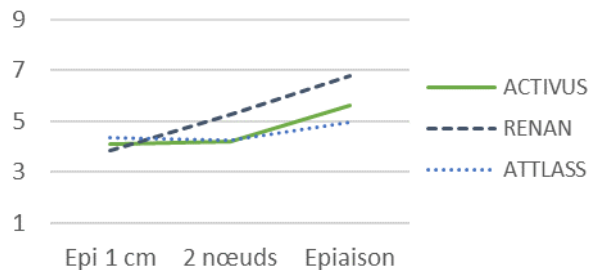
Caractéristiques agronomiques

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Aristation	barbu
Alternativité	-
Précocité à épiaison	6 - demi tardif à demi précoce
Résistance au froid	-
Résistance à la verse	(6) - peu sensible

Concurrence face aux adventices

Données GEVES-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Hauteur	5,5 - assez haut à haut

Evolution des notes de pouvoir couvrant (PC) (Réseau ExpéBio)



Variété assez haute mais peu couvrante.

Sensibilité aux maladies

Données Geves-Arvalis et Réseau ExpéBio	
Septoriose (tritici)	(6) - peu sensible à assez résistant
Fusarioses	-
Risques mycotoxines (DON)	-
Rouille jaune*	5 - assez à peu sensible
Rouille brune	(7) - assez résistant
Oïdium	-
Piétin-verse	-

En bref...

ACTIVUS, haute et barbue, est une variété de compromis. Son faible rendement de 2017 est lié à une mauvaise levée. Elle est peu couvrante en sortie hiver et difficile à biner. La tolérance aux maladies est globalement bonne, même si de la septoriose a été observée dans plusieurs essais.

IDENTITE

Obtenteur : Saatzucht Donau
Représentant : Lemaire Deffontaines
Année d'inscription : 2015 (Hongrie)
Classes technologiques : VRM AB (ANMF)
Dernière année multi AB France : 2022
Testée dans le Réseau Bio depuis 2016



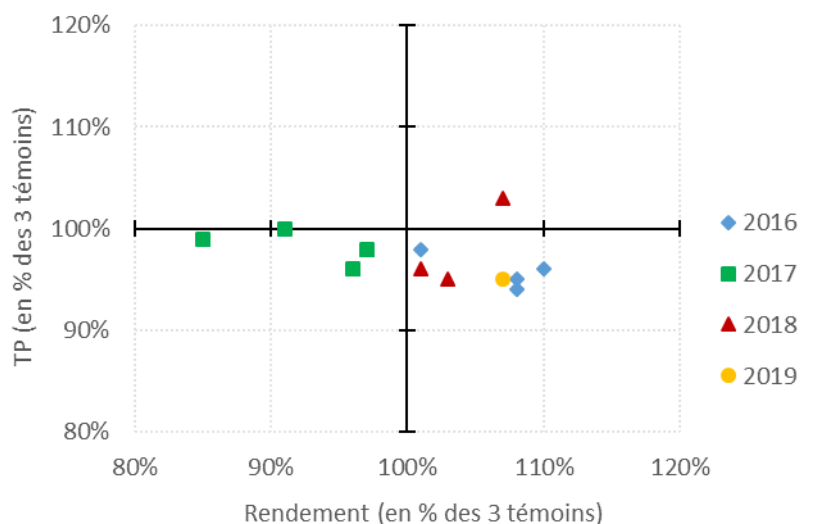
Potentiel de rendement

Rendements en pourcentage des trois témoins ATTLASS, RENAN, TOGANO (Réseau ExpéBio)

N'apparaissent que les regroupements constitués de 3 essais et plus. (Nombre d'essais)

	BP-CENTRE	NORD-EST	OUEST	SUD
2016	108% (6)	101% (7)	110% (3)	108% (8)
2017	97% (7)	85% (9)	91% (4)	96% (7)
2018	103% (9)		107% (6)	
2019		(1)	107% (6)	
Moyenne	103,4%	98,4%	99,5%	102,1%

Teneur en protéines en fonction du rendement (Réseau ExpéBio)



Caractéristiques technologiques

Réseau ExpéBio	
Dureté	-
PS	7 - assez bon
Germination sur pied	-- peu sensible
Indice de Zélény	27 ml (10 % TP)
	37 ml (12 % TP)



Alvéographe de Chopin

Critères alvéographiques

Sur les deux années d'expérimentation, ACTIVUS présente des niveaux de force boulangère très faible, en moyenne à 130 à 11% de protéines. Les P/L sont relativement élevés. Le comportement à l'alvéographe est globalement très variable.

Classes de W et P/L en fonction du taux de protéines (Réseau ExpéBio)

	9 %	10 %	11 %	12 %	13 %
W	11 - 87	54 - 130	98 - 174	141 - 217	184 - 260
P/L	1,0 - 2,3	0,9 - 2,2	0,8 - 2,1	0,7 - 2,0	0,6 - 2,0

Comportement en panification

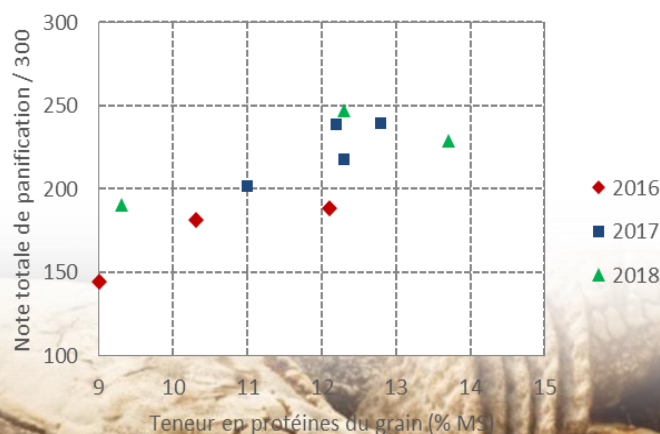
La capacité d'absorption d'eau au pétrissage est moyenne. La pâte se lisse difficilement mais ne colle pas. Au façonnage, le profil est court avec une élasticité marquée. Côté pain, les coups de lame sont souvent insuffisants avec des grignes irrégulières. Les volumes sont très variables de très faibles à élevés. La mie est crème.

En Bref...

Comportement marqué par une grande irrégularité tant à l'alvéographe qu'à l'essai de panification. La valeur technologique est par ailleurs assez faible sur les deux années d'expérimentation. L'ANMF l'a néanmoins mise dans la liste des VRM pour l'AB en 2020.

Valeur boulangère (Réseau ExpéBio)

Méthode normalisée NF V03-716



Les **résultats agronomiques** sont issus des essais variétaux menés en AB par de multiples partenaires : Chambres d'Agriculture, ARVALIS – Institut du végétal, INRA, Groupements professionnels biologiques, coopératives, semenciers... Tous nos remerciements pour la transmission de leurs données.

Les **résultats technologiques** sont issus d'analyses réalisées sur des échantillons de blé du réseau d'essais (appui financier des obtenteurs ou représentants des variétés, participation ITAB et ARVALIS, + analyses INRA). Nos remerciements aux expérimentateurs ayant fourni les échantillons.

Traitement et analyse des données : ITAB
Rédaction et mise en page : ITAB et ARVALIS
Relectures : Expérimentateurs du Réseau ExpéBio

Pour plus de détails, se référer à la notice

Légendes et définition : se référer à la notice

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES FICHES SUR :
www.itab.asso.fr/activites/varietes-bles.php